CEYLAN GmbH

since 1995

high-quality döner kebab equipment

Devran®

saran

Seimen

NG 5

TÜRKÇE

DEUTSCH

ENGLISH

Kullanım Kılavuzu

Ürünü kullanmaya başlamadan önce, kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz!

Betriebsanleitung

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch!

User manual

Read carefully the user manual before starting to use!

TAKDİM

Sayın müşterimiz;
Devran, Saran veya Seymen ile birlikte NG5 Döner/Giros kesme cihazımızı satın alarak bizi tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Cihazlarımız en üstün kaliteye sahip olabilmesi için yapımında özenle seçilmiş malzemeler kullanılmıştır. Yapmış olduğunuz alış verişten dolayı sizi tebrik eder ürünlerimizle iyi çalışmalar ve bol kazançlar dileriz.

1. CE- STANDARDİZASYON BEYANI

Üretici firma CEYLAN GmbH, yegane sorumlu olarak, Döner-keser cihazları "Devran, Saran ve Seymen"in aşağıdaki AB standartlarına veya standart belgelerine uygun olduğunu beyan ederiz: 98/37/EG Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin, 22.06.1998'de makina kapsamında üye ülkeler için belirlemiş olduğu standartlar. **DIN EN 60204 1.Bölüm:** Makinalar için emniyet, elektrik donanımlı makinalar
Bölüm 1: Genel talepler
DIN EN 1672 Bölüm 2: GIDA makinaları, genel düsturlar
Bölüm 2: Hijyen talepleri
DIN EN 12984: Gıda makinaları taşınır veya elle kullanılan ve mekanik işletilen bıçaklı aletler

45307 Essen, 07.11.2002

Saban Gocmen
Göcmen
CEYLAN GmbH
Teknik İdare

Cihazımızın kullanımında UVV Berufsgenossenschaft (Kaza önleme kurallarını) VDE ve DIN-talimatlarını dikkate almanız gerekir. Cihazımızda, geçerli olan talimatlara ve standartlara uygunsuz olan her mekanik veya elektrikli değişiklik beraberinde kaza riskini artırmakta ve ayrıca garanti hakkını geçersiz kılmaktadır. Elektrikli parçalar bir arıza durumunda ancak yetkili bir uzman tarafından tamir edilebilir.

İÇİNDEKİLER

1. CE- STANDARDİZASYON BEYANI 2
2. HAZIR TESLİM PAKETİ 3
3. EMNİYETİNİZ İÇİN 4
4. KURMA ve ÇALIŞTIRMA 4
5. DÖNER BIÇAKLARI İLE ÇALIŞMAK 5
6. GÜÇ KAYNAĞI CİHAZI 5
7. CİHAZIN KURULMASI 6
8. BIÇAĞIN BİLEYLENMESİ 6
9. KAFA KISMININ TEMİZLENMESİ 7
10. AYAR DİLİNİN AYARI ve TEMİZLİĞİ 7
11. ARIZALANMA VE HATANIN ARANMASI 8
12. GARANTİ 9
13. TEKNİK VERİLER 10

2. HAZIR TESLİM PAKETİ

Profesyonel kesme cihazını kullanıma hazır bir şekilde teslim alıyorsunuz. Elektrik bağlantısı 230 V ve 50 Hz'dir.
Hazır Teslim Paketi: (resime bkz.)
Hazır teslim paketimize Kesim Ustaları Devran, Saran veya Seymen ve NG5'in yanısıra aşağıda belirtilen yedek parçalarda dahildir:

1 adet yedek Bıçak
1 adet Biley taşı
1 adet Kullanma Kılavuzu
1 adet sabitleme çubuğu
1 adet Tornavida
1 adet Stand

3. EMNİYETİNİZ İÇİN

Genel emniyet talimatı:
Cihazımız ile emniyetli bir şekilde çalışabilmeniz ancak kullanma kılavuzunu tamamen okuyup içinde yer alan talimatları takip etmenizle mümkün olur. Cihazımız yalnız Döner ve Giros kesimi için kullanılır. Bunun dışına düsen her türlü kullanım yasaktır. Kullanımdan önce pratik bilgiler edinmek için Servise başvurmanızı tavsiye ederiz.

- Kesme cihazı, ancak eğitim almış ve bu kitapçıkta belirtilmiş güvenlik standartlarını tanıyan personel tarafınca kullanılabilinir.
- Cihazın dışarıda veya serbest alanda kurulmasına ve kullanılmasına müsade edilmemiştir.
- Cihazı temizlerken veya tamir ederken elektrik kablosunu fişten çıkarınız!
- Temizlerken, motor ve yataklara, ayrıca güç kaynağına su girmesini önleyiniz.
- Her hangi bir işlem hatası veya devamsızlığında, bu kitapçığın arkasındaki servise baş vurunuz. Kendiniz tamir etmeye çalışmayın ve uzman kişilere danışın.
- Cihazla çalışırken bıçağa dokunmayın.

Üretici aşağıdaki durumlarda sorumluluk kabul etmez:
- Uzman kişiler tarafından yapılmayan müdahaleler
- Orijinal olmayan parçaların kullanılmasında
- Cihaz uygun olmayan ilaçlarla temizlenmişse
- Bu kitaptaki direktiflere uyulmamışsa

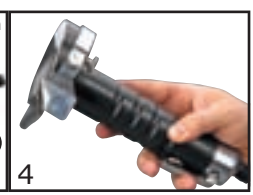
4. KURMA VE ÇALIŞTIRMA

- Güç kaynağının fişini 230 V prize takınız.
- Kesme cihazının kablosunu güç kaynağındaki uygun kısma sokunuz. (Bakınız sayfa 4 resim 3)
- Güç kaynağını çalıştırınız. Motor kısmında (aynı zamanda tutma yeri olan) bulunan akım anahtarı'na (Anahtar mandalı) basarak kesmeye başlayabilirsiniz. (Bakınız sayfa 5)
- Aletin serbest alandaki kullanımına müsade edilmemiştir.

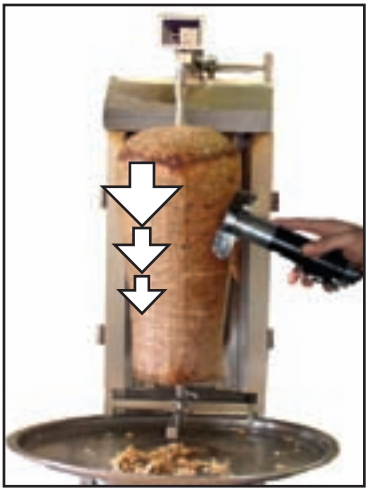
1

2

3


4

5. DÖNER BIÇAKLARI ile ÇALIŞMAK



Elle kullanılan kesme aleti güç kaynağı üzerinden 28 voltluk düşük bir voltajla çalışıyor.

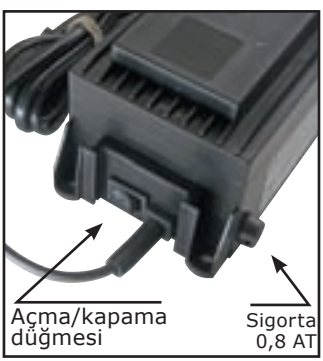
Elin ve parmakların bıçakla temas etmemesi için, bıçağı nerdeyse tamamen koruyan bir kapak mevcut. Bıçağın eti kesen, korunmayan kısmı bir ayar dili ile korunmakta ve bu ayar dili aynı zamanda etin kesim gücünü arzuya göre ayarlar.

Kesme cihazını elle, Döner veya Giros üzerine kuvvet kullanmadan yukarıdan aşağıya doğru hafif eğimli bir pozisyonda ilerletiniz. (Resim de görüldüğü gibi)

Devran, Saran veya Seymen ile Döner, Giros, Hindi etini kesebildiğiniz gibi tavuk etinide çabuk ve istenilen ayarda kesebilirsiniz. Bıçaklarımızın faydalarını yakında sizinde hissedeceğinizden eminiz. Bıçaklarımız 5000 devirle etin rahat ve sıhhatli kesilmesini sağlıyor.

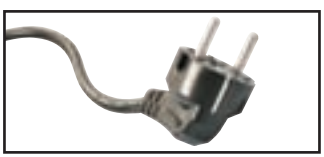
6. GÜÇ KAYNAĞI CIHAZI

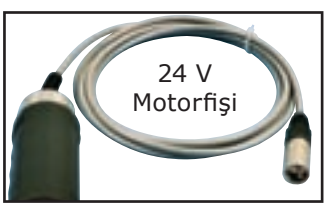
Güç kaynağının önden görünümü



Güç kaynağının arkadan görünümü

230 V Priz bağlantısı





Kendi emniyetiniz için elektrikli cihazların su ile temasından kaçınınız, aksi takdirde sağlığınız açısından tehlike arz edebilir!
Elektrikli parçalara ancak bir elektrik uzmanı müdahale edebilir!

7. CIHAZIN KURULMASI

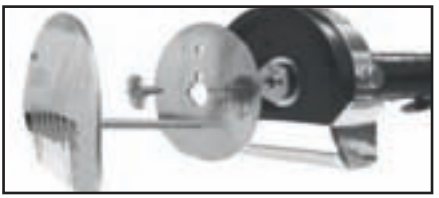
7.1 Cihazın ana parçaları:

A) Bıçak ve Kafa kısmı

B) Güç kaynağı

7.2 Kafa kısmının montajı:

1. Bıçak kafa kısmının içine yerlestirilip bıçak vidası ile sıkıştırılır. Bıçağın düz yüzeyi dışarı bakmalıdır.
2. Kafa kısmının kapağı beraberindeki kapak vidaları ile elle vidalanır.



Bıçağın kullanımı esnasında **elinize dikkat edin!**

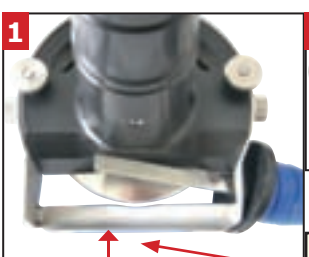
DİKKAT!

Kesme cihazının Motor fişi ile 230 V priz arasında doğrudan bir bağlantı kurulmamalıdır!

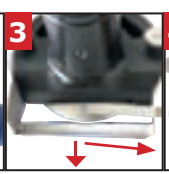
- Güç kaynağı prize takıldıktan sonra, tehlike anında hemen şebekeden çıkarabilmek için, kolayca ulaşabileceğiniz bir yerde bulunmalıdır.
Güç kaynağı ıslaklık ve rutubetten korunmalıdır, bu yüzden yere koymayınız.

8. BIÇAĞIN BİLEYLENMESİ

Cihazın kesme gücü azaldığında bıçağın bileylenmesi gerekiyordur. Sağlıklı ve hızlı bir kesim için günde bir kez bileyleyiniz.
Biley taşını kısa aralıklarla, cihaz çalışır bir durumda alt taraftan bıçağa tutunuz. (Resimlere bakınız. **Her defasında 1. resimden başlayınız.**)



Bıçağa değdirmeden sola doğru itiniz.



Bıçağın üzerine hafif bastırarak sağa doğru çekiniz.
Uzun süre bıçağın üzerine basılı tutmayınız.

Bıçakla paralel tutarak bastırmadan bıçağın çapağını alınız

DİKKAT ! Bileme yaparken gözlük takmalısınız!
Biley taşını uzun süre bıçakla temas ettirmeyiniz, aksi takdirde bıçakta bozulmalar meydana gelebilir.

9. KAFA KISMININ TEMİZLENMESİ

- Günlük kullanımdan sonra alet, baş kısmının kapağı sökülerek mutlaka temizlenmelidir!
- **Temizliğe başlamadan önce güç kaynağını kapatınız!**
- Motor fişini elektrik kutusundan çıkartınız!
- Bıçak kapağını, kapak vidalarını çözerek açınız. Bıçağı sabitleme için sabitleme çubuğunu bıçağın içindeki deliğe yerleştiriniz. Bıçak vidalarını tornavida ile açtıkdan sonra bıçağı dikkatlice çıkararak temizliğe başlayablirsiniz.

Kafa kısmını ana gövdeden kesinlikle sökmeyiniz!!!

- Temizlik için sadece ılık su, piyasadaki herhangi bir temizlik malzemesi ve fırça kullanınız. **(Lütfen motor ve yatakların içine su girişini önleyiniz!)**
- Cihazı suya yada Bulaşık makinasına koymayınız.
- Lütfen ayar dilini yerine takmayı unutmayınız. (Ayar dili olmadan cihazı kullanmayınız!) Aletin her hangi kısmına yağ basmak yasaktır!

10. AYAR DİLİNİN AYARI ve TEMİZLENMESİ

Ayar dilini ayar vidası ile ayarlayabilirsiniz. Ayar dilini temizlemek için önce sökmeniz gerekir.

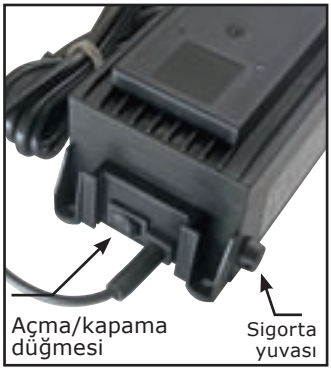
Ayar dilinin temizlenmesi:
1- Önce makinayı kapatınız.
2- Kapağı ve bıçağı dikkatlice sökünüz
3- Ayar vidasını en üst pozisyona getiriniz
4- Ayar dilinin yan vidalarını çözünüz
5- Ayar dilini arkaya doğru çekip çıkartınız

Temizlik için bulaşık deterjanı kullanabilirsiniz.

Dikkat!

Temizlikten sonra dönerkeserin zararlı deterjan artıklarından iyice arındırılmış olmasına dikkat ediniz!

11. ARIZALANMA ve HATANIN ARANMASI



Herhangi bir arızanın ortaya çıkmasında şu hususlara dikkat ediniz:

1- Makinanın çalışmaması:

a)- Trafonun otomatik sigortası devreye girmiş olabileceği için trafoyu kapatıp 5 dakika bekleyip tekrar çalıştırmayı deneyiniz.

b)- Güç kaynağının çalışıp çalışmadığını kontrol etmek için önce cereyan fişini elektrik kutusundan cıkartınız!
Sonra güç kaynağının yan tarafında bulunan sigortayı yuvasından çıkararak kontrol ediniz. (Alttaki resimlerde de görebilirsiniz)
Sigrota bozuk ise yeni sigorta (0,8 AT) ile değiştiriniz!

2. Sigorta değiştirme

3.- Başlık kısmından seslerin duyulması !

a)- Lütfen bıçağın doğru şekilde takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Bıçağın yazılı ve düz yüzeyi dışa doğru bakmalıdır.

b)- Kapak vidalarını iyice sıkıştırın.

c)- Eğer sesler duyulmaya devam ediliyorsa yetkili satıcıya ve üretici firmaya müracaat ediniz.

12. GARANTİ

Şikayetçi olduğunuz herhangi bir durumda telefonla servise başvurunuz. Servis adresi ve numarasını bu kitapçığın arka sayfasında bulabilirsiniz. Müşteri servisini aramadan önce, hatanın cihazdan mı yoksa cihazın dışında başka bir nedenden mi meydana geldiğini kontrol ediniz. Lütfen aşağıdaki hususlara dikkat ediniz:

- Prize cereyanın gelip gelmediğini
- Fişin sağlam olup olmadığını ve prize oturup oturmadığını
- Sigortaların çalışıp çalışmadığını
- Ayrıca kullanma kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz.

Tamir olacak makinayı servisimize gönderirken yazılı ve detaylı bir arıza tarifi ile gönderin. Bu hem size hem bize zaman kazandırır. Lütfen postayla göndermelerde de arızanın nedenini, adresinizi, posta kodunu ve telefon numaranızı detaylı bir şekilde belirtiniz.

Aşağıdaki garanti şartlarını lütfen dikkate alınız !

Cihazın garanti süresi 1 senedir. Garanti süresi cihazın satın alındığı gün başlamaktadır. Nakliye esnasında meydana gelen arızalar, aynı gün içinde bildirilmelidir, aksi takdirde garanti hakkı talebinde bulunulamaz. Garanti süresi içerisinde, malzeme veya imalat hatası ile ilgili sorunlar ücretsiz olarak yapılmalıdır. Temizlik işleri, posta ücretleri ve aşınmış parçalar garanti kapsamı dışındadır. Garanti hakkı, alıcının veya üçüncü bir şahsın cihaza müdahalesinde, ortadan kalkar. Aynı şekilde maksat dışı kullanım, yanlış montaj, yağlama, uygun olmayan bağlantı ve şiddet sonucu meydana gelen arızalarda garanti kapsamı dışındadır. Şikayetleri göz önünde bulundurarak, arızalı parçalardaki gereken düzeltmeleri, tamir işlerini ve parça değişikliklerini yapmaktayız. Değiştirilen cihazlar bizde kalır. Müşteri servisimizden gereksiz veya asılsız isteklerde bulunulması durumda, bunu mesai saati içerisinde bir hizmet ve yolculuk ücreti talebinde bulunuruz. Garanti talebi, alıcı tarafından fatura ile belgelenmelidir.

Garanti süresi bitiminden sonrada her zaman hizmetinizdeyiz.

13. TEKNİK VERİLER

Model	Devran / Saran / Seymen / NG5
Güç kaynağı	Giriş 230 V ~ 50 Hz 120VA Çıkış 28 V =
Günlük Kapasitesi	60 Kg

Kesim aleti:

Ses emisyonu	70 dB (A)'den az
Titreşim/ Hızlanma	2,5 m/s'den az

Teknik değişiklikler ve Baskı hataları sorumluğumuz dışındadır !

Önemli bir Tavsiye!

Devran, Saran veya Seymen Döner keser bıçağınızı yılda bir kez genel muayene amaçlı servise göndermeniz, elektrikli döner bıçağınızın ömrünü uzatacaktır !

CEYLAN GmbH since 1995 high-quality döner kebab equipment

CEYLAN GmbH · Hängebank 10 · D–45307 ESSEN
Tel.: +49 (0) 201- 815 039-0 · Fax: +49 (0) 201 - 815 039-99
Teknik Servis / Technischer Kundendienst / Technical Support: +49 (0) 201 - 815 039-30

www.ceylan-online.de • E-Mail: info@ceylan-online.de · **www.ceylanshop.de**

Copyright © 2003 Ceylan GmbH - All right reserved!

CEYLAN GmbH

since 1995

high-quality döner kebab equipment

Devran®

saran

Seimen

NG 5

TÜRKÇE

DEUTSCH

ENGLISH

Kullanım Kılavuzu

Ürünü kullanmaya başlamadan önce, kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz!

Betriebsanleitung

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch!

User manual

Read carefully the user manual before starting to use!

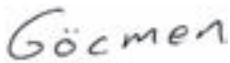
VORWORT

Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen für den Kauf einer Devran, Saran oder Seymen NG5 Döner-Gyros Schneidemaschine. Für unsere Produkte werden nur ausgesuchte Werkstoffe verwendet, welche die Qualität unseres Schneideprofis ausmachen.
Wir gratulieren Ihnen zu diesen Kauf und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit mit dem Schneideprofi Devran.

1. CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller - : CEYLAN GmbH, Hängebank 10, 45307 Essen, erklärt in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt Döner- und Gyros Schneidemaschine des Typs „Devran, Saran und Seymen" mit den folgenden Normen und Vorschriften übereinstimmt: 98/37/EG Richtlinie des europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Juni 1998 zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedsstaaten für Maschinen **DIN EN 60204 Teil 1:** Sicherheit von Maschinen, elektrische Ausrüstungen von Maschinen **Teil 1:** Allgemeine Anforderungen **DIN EN 1672 Teil 2:** Nahrungsmittelmaschinen, all. Gestaltungsleitsätze **Teil 2:** Hygieneanforderungen **DIN EN 12984:** Nahrungsmittelmaschinen Tragbare und/ oder handgeführte Maschinen und Geräte mit mechanisch angetriebenen Schneidewerkzeugen.
45307 Essen, den 07.11.2002
CE - 2002

Saban Göcmen



CEYLAN GmbH
Technischer Leiter

Für den Betrieb der Maschine sind die einschlägigen Richtlinien der UVV (Unfallverhütungsvorschriften der Berufsgenossenschaft) sowie VDE und die DIN-Richtlinien zu beachten.
Jede mechanische oder elektrische Veränderung der Maschine, die nicht den geltenden Richtlinien entspricht, bringt erhebliche Unfallgefahren mit sich und führt zum erlöschen der Garantieansprüche. Reparaturen an den elektrischen und mechanischen Bauteilen dürfen nur von einem dafür zugelassenen Fachmann durchgeführt werden.

INHALT

1. CE-Konformitätserklärung 12
2. Lieferumfang / Teilbezeichnung 13
3. Sicherheitshinweise / Wartung 14
4. Inbetriebnahme 14
5. Funktionsweise 15
6. Netzgerät 15
7. Geräteelemente/ Geräteaufbau 16
8. Schleifen des Messers 16
9. Reinigung des Kopfteiles 17
10. Einstellung der Schnittstärke 17
11. Störung und Fehlersuche 18
12. Gewährleistung 19
13. Technische Daten 20

2. LIEFERUMFANG

Sie erhalten das Profischneidegerät steckdosenfertig.
Der Netzanschluss ist 230V und 50Hz.

Lieferpaket: Mit unserem Lieferpaket erhalten Sie einen kompletten **Schneidemaschine + NG5 + Zubehör:**

1 x Ersatzkreismesser
1 x Schleifstein
1 x Betriebsanleitung
1 x Blockierstift
1 x Schraubendreher
1 x Station

3. ZU IHRER SICHERHEIT

1. Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahrloses Arbeiten mit dem Gerät ist nur möglich, wenn Sie die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise vollständig lesen und die darin erhaltenen Anweisungen strikt befolgen. Die Verwendung des Gerätes liegt ausschließlich in der Be-u. Verarbeitung von Lebensmittel, insbesondere von Döner und Gyros. Darüber hinaus gehende Verwendung ist verboten.
Lassen Sie sich vor dem ersten Gebrauch praktisch einweisen.

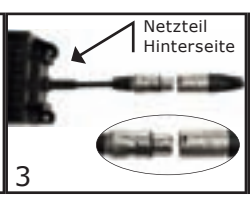
- Die Schneidemaschine darf nur von ausgebildetem Personal, das die in diesem Handbuch beschriebenen Sicherheitsnormen kennt, benutzt werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt und benutzt werden.
- Bevor man mit den Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten beginnt, muss die Stromzufuhr unterbrochen werden. Es darf keine Flüssigkeit (Wasser, Fett..) in das Motorteil und in die Lager, sowie in das Netzgerät eindringen. Bei einem Verdacht auf Funktionsstörung oder Unregelmäßigkeit können Sie den Kundendienst anrufen.
  Versuchen Sie nicht selbst die Maschine zu reparieren, sondern wenden Sie sich an autorisiertes Personal.
- Vorsicht bei Arbeiten mit dem Kreismesser.
  In folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung:
- Wenn Eingriffe von nicht autorisiertem Personal durchgeführt werden
- Wenn Nicht- Originalersatzteile an das Gerät montiert werden
- Wenn das Gerät mit ungeeigneten Mitteln gereinigt wird
- Wenn den Anleitungen dieses Handbuchs nicht genauestens befolgt werden

4. INBETRIEBNAHME

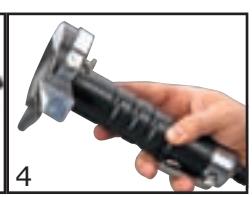
- Schließen Sie das Netzteil an eine 230V Steckdose.
- Stecken Sie das Kabel des Schneidegeräts in die geeignete Steckeinrichtung am Netzgerät (Siehe Abbildungen).
- Schalten Sie das Netzteil ein. Bei Betätigung des Schalterhebels am Handgriff des Motorteiles kann mit dem Arbeiten begonnen werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt und benutzt werden.

1

2



3


4

5. Funktionsweise / Arbeiten mit Schneidemaschinen

Die handgeführte Schneidemaschine wird mit 28 Volt Kleinspannung über ein Netzgerät betrieben. Eine Schutzhaube deckt das Messer fast vollständig ab, so dass es nicht mit der Hand oder den Fingern in Berührung kommen kann. Der nicht abgedeckte Teil, der das Fleisch schneidet, ist mit einem Schutzbügel gesichert, und dient gleichzeitig zur Einstellung der Schnittstärke. Man führt das Schneidegerät mit der Hand an den Döner oder das Gyrosfleisch, ohne Kraftaufwendung von oben nach unten mit leicht gesenkter Griffhaltung.
Sie können mit der Maschine Döner, Gyros, Puten wie auch Hähnchendöner sehr schnell und dosiert schneiden. Die Vorteile dieser Maschine werden Sie sicherlich bald selbst erleben. Die ca. 5000 U/min ermöglichen ein leichtes und genaues Schneiden des Fleisches.

6. NETZGERÄT

Netzteil Vorderseite

Netzteil Hinterseite

230 V Stromkabel

Bitte beachten Sie zu Ihrer Sicherheit:
Das Netzgerät muss sicher gegen Feuchtigkeit aufgestellt werden! Ansonsten können gesundheitliche Gefährdung nicht ausgeschlossen werden! Elektroarbeiten dürfen nur von einem Elektrofachmann ausgeführt werden!

7. GERÄTELEMENTE/ GERÄTEAUFBAU

7.1 Aufbau des Gerätes:

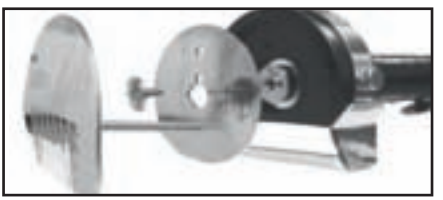
Das Gerät besteht aus zwei Hauptteilen:

A- Schneiderteil

B- Netzteil

7.2. Zusammenbau des Kopfteils:

1. Das Messer wird in das Kopfteil eingesetzt und mittels der Messerschraube befestigt. Die glatte Seite des Messers muss nach außen zeigen.
2. Der Deckel des Kopfes wird per Hand mit den dazugehörigen Rändelmuttern festgezogen



Vorsicht Schneidegefahr, nicht in die Klinge fassen!

ACHTUNG!

Keine direkte Verbindung des Motorteilsteckers mit der Steckdose (230V) herstellen !

- Wenn das Netzteil an die Steckdose angeschlossen ist, muss es jederzeit leicht erreichbar sein, um es im Gefahrenfall sofort aus dem Netzanschluß (230V), herausnehmen zu können.
- Das Netzgerät ist vor Hitze, Feuchtigkeit oder Nässe zu schützen, daher nicht auf den Fußboden abzustellen.

8. SCHLEIFEN des MESSERS

Wenn die Schneidefähigkeit der Maschine nachlässt, muss man das Messer nachschleifen. Halten Sie vorsichtig in kürzeren Zeitabständen den Schleifstein bei laufendem Motor von hinten an das Messer. (Siehe Abbildung)

Schieben nach links, die Klinge zu vermeiden.

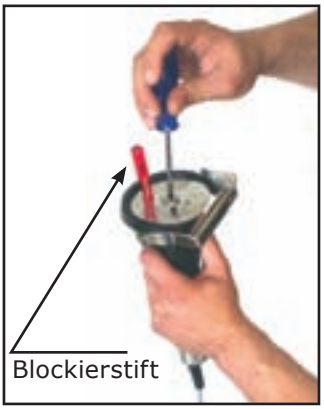
üben Sie einen leichten Druck aus und ziehen den Schleifstein nach rechts.

Halten Sie das Schärfewerkzeug parallel zum Kreismesser und halten Sie es für eine kurze Zeit ohne Druck auszuben.

VORSICHT! Beim Schleifen muss eine Schutzbrille getragen werden!

Schleifstein nicht zu lange an das Messer halten, da sonst Beschädigungen am Messer entstehen können.

9. REINIGUNG des KOPFTEILS



1- Spätestens nach dem täglichen Gebrauch sollte die Maschine gereinigt werden.
2- Bei Reinigungsarbeiten, Gerät immer ausschalten!
3- Schneiderhandteilstecker vom Netzgerät ziehen.
4- Öffnen Sie den Deckel, in dem Sie die Deckelschraube aufdrehen.
5- Stecken Sie den Blockierstift in das Loch des Kreismessers.
6- Drehen Sie die Messerschraube mit dem Schraubendreher auf.

Nun können Sie das Messer **vorsichtig** entnehmen und mit der Reinigung beginnen.

Kopfteil nie auseinanderbauen!!!

Das Gerät nicht komplett in Wasser tun oder in einer Spülmaschine reinigen !
Kopfteil nie vom Handteil lösen!
Sie würden sonst Schwierigkeiten bei der Montage kriegen.

-Vorsicht ! Keine Flüssigkeit in den Motorteil eindringen lassen !
-Bitte Schutzbügel nicht entfernen!
(Die Benutzung der Maschine ohne den Schutzbügel ist nicht erlaubt.)

Nachölen des Kopfteils ist ebenfalls nicht erlaubt!!!

10. EINSTELLUNG und REINIGUNG des SCHNITTSTÄRKENREGLERS

Den Schnittstärkenregler können Sie mit der Reglerschraube einstellen. Der Schnittstärkenregler muss zwecks Reinigung vom Gerät entfernt werden.

Reinigung des Schnittstärkenreglers:
1-Bei Reinigungsarbeiten, Gerät immer ausschalten!
2-Deckel und Messer vorsichtig abnehmen.
3- Reglerschraube auf die höchste Position drehen.
4- Seitliche Befestigungsschrauben des Reglers lösen.
5- Schnittstärkenregler leicht nach Hinten hin abnehmen.

Für die Reinigung können Sie ein Geschirrspülmittel verwenden.

Vorsicht! Nach der Reinigung dürfen keine schädlichen Spülmittelrückstände am Gerät bleiben.

11. STÖRUNG und FEHLERSUCHE

1- Keine Funktion nach dem anschließen des Gerätes

a- Es kann sein das die automatische Sicherung sich eingeschaltet hat. Bitte Schalten Sie Geräteschalter aus, warten Sie 5 Minuten und versuchen erneut das Gerät einzuschalten!

Zuerst! Bitte nehmen Sie die Netzgerätkabelstecker aus der Steckdose.

Dann : Bitte kontrollieren Sie die Sicherung (siehe Abb.) unterhalb des Geräteschalters.
Falls die Sicherung defekt ist bitte tauschen Sie es gegen eine neue 0,8 AT Sicherung aus.

2. Sicherungswechsel

Beim Auftreten eines Fehlers sind folgende Punkte zu beachten:

3.- Geräusche an dem Kopfteil

- Prüfen Sie bitte ob das Messer richtig eingelegt ist (glatte Seite des Messers muss von oben sichtbar sein).
- Die Deckelschrauben fest anziehen, nicht locker befestigen.
- Wenn weiterhin Geräusche hörbar sein sollten, kontaktieren Sie bitte mit Ihren Devran Händler.

12. GEWÄHRLEISTUNG

Sollten Sie einen Grund zur Reklamation haben, dann wenden Sie sich bitte an die Ceylan-Servicestelle. Am besten telefonisch - die genauen Daten finden Sie auf der Rückseite. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, kontrollieren Sie, ob es sich nicht um einen Bedienungsfehler oder um eine Ursache handelt, die mit der Funktion Ihres Gerätes nichts zu tun hat. Prüfen Sie bitte

- **ob die Steckdose Strom hat;**
- **ob der Stecker in Ordnung ist und fest in der Steckdose sitzt;**
- **ob die Sicherungen in Ordnung sind;**
- **lesen Sie bitte auch die Bedienungsanleitung gründlich durch**

Bei der Zusendung von Reparaturen sollten Sie uns eine genaue Fehlerbeschreibung und Ihre Anschrift mit Postleitzahl und der Telefonnummer mitteilen.

Beachten Sie bitte die folgenden Gewährleistungsbestimmungen!

Die Gewährleistungszeit für dieses Gerät beträgt **1 Jahr**. Die Gewährleistungszeit beginnt am Tag des Kaufes. Reklamationen infolge von Transportschäden müssen noch am gleichen Tag erfolgen, ansonsten können keine Gewährleistungsansprüche geltend gemacht werden. Innerhalb der Gewährleistungszeit werden alle Mängel, die auf Material oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kostenlos beseitigt. Reinigungsarbeiten, Portokosten und Austausch von Verschleißteilen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Der Gewährleistungsanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäßer Behandlung, falsches Aufstellen, Nachölen, unsachgemäßen Anschluss, Gewalt, höhere Gewalt entstanden sind, fallen ebenso nicht unter die Gewährleistungsleistung. Der Gewährleistungsanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbeleges nachzuweisen.

Auch nach der Garantiezeit sind wir immer für Sie ein verlässlicher Partner.

13. TECHNISCHE DATEN

Model	Devran / Saran / Seymen / NG 5
Netzgerät	Eingang 230 V ~ 50 Hz 120VA Ausgang 28 V =
Tageskapazität	60 Kg

Schneidegerät
Lärmemission: kleiner als 70 dB (A)
Vibration / Beschleunigung: kleiner als 2,5 m/s

Technische Änderungen und Druckfehler sind vorbehalten

Wichtige Empfehlung!

Wir empfehlen Ihnen,
Ihren Devran, Saran und Seymen-Schneidemaschine 1 mal im Jahr zur einer vorsorglichen Wartung zu schicken.

CEYLAN GmbH since 1995 high-quality döner kebab equipment

CEYLAN GmbH · Hängebank 10 · D–45307 ESSEN
Tel.: +49 (0) 201- 815 039-0 · Fax: +49 (0) 201 - 815 039-99
Teknik Servis / Technischer Kundendienst / Technical Support: +49 (0) 201 - 815 039-30
www.ceylan-online.de • E-Mail: info@ceylan-online.de · **www.ceylanshop.de**

Copyright © 2003 Ceylan GmbH - All right reserved!

CEYLAN GmbH

since 1995

high-quality döner kebab equipment

Devran®

saran

Seimen

NG 5

Kullanım Kılavuzu

Ürünü kullanmaya başlamadan önce, kullanım kılavuzunu mutlaka okuyunuz!

Betriebsanleitung

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch!

User manual

Read carefully the user manual before starting to use!

TÜRKÇE

DEUTSCH

ENGLISH

Introduction

Dear customer,
first we thank you for prefering the Devran, Saran and Seymen gyros and doner cutting device. For our products, we use only materials with a proven superiority.
We congratulate you for the decision to buy this product and wish you a confortable time with the Devran, Saran or Seymen cutting device.

1. CE Conformity statement

The producer: Ceylan GmbH, Hängebank 10, 45307 Essen, defines with the sole responsibility that the gyros and doner cutting device of the type Devran, Saran or Seymen correspond with the standards and instructions in the following: 98/37/EG guiding rule of the European Parliement and council of 22. June 1998 for adjusting the law and administrative regulations of the member states for machines DIN EN 60204 Part 1: safety of the machines, electrical equipments of the machines; part1: general requirements. DIN EN 1627; Part 2: food machines, general legal framework; part 2: hygienical requirements DIN EN 12984: food machines, portable and/or manually used machines and cutting devices.
45307 Essen, 07.11.202
CE - 2002

Saban Göçmen
Göcmen
Ceylan GmbH
Technical coordinator

For the use of the machines you have to pay attention to the guiding rules of the UVV/job trade union rules for preventing accidents as well as the VDE and the DIN guiding rules.
Any and of mechanical or electrical change on the machine that do not suit this guiding rules, might lead to accidents and eliminate the rules of guarentee. Only experts are allowed to repair electrical or mechanical parts of the machine.

Table of contents

1. CE statement of conformity 22
2. Delivery content / definition of parts 23
3. Cautions of safety / maintenance 24
4. Use 24
5. Way of working 25
6. Mains device 25
7. Device elements / installation of the device 26
8. Honing the blades 26
9. Cleaning the head part 27
10. Setting the cutting power 27
11. Fault and error search 28
12. Guarantee 29
13. Technical information 30

2. Delivery content

The professional cutting device is delivered ready-to-use.
The mains connection should be 230V and 50 Hz.
Delivery package:
The delivery package contains the entire
cutting device + NG5 + accessories.

1 x spare blade
1 x whetstone
1 x User's manual
1 x blocking pin
1 x screwdriver
1 x station

3. Cautions of safety

1. General safetyrules
Working with the device without danger is only possible when the user manual and the safety rules are completely read.
The use of this device is only for the processing of food, especially for doner and gyros.
Please learn it's practical use before the first trial.

- This device should be only used by the trained workforce who know the safety rules listed in the manual.
- The device must not be used and stationed in an open area.
- Before you start with the cleaning or reparation work, the electrical connection have to be interrupted. There should not be any entry of liquid into the engine or storage or even in the mains. For estimations of defects, you have to call the customer service on the back page of this manual. Do not try to fix it yourself. Only specifled workes are allowed to do this reperations.
- Be careful while working with the blade.

In the following cases, the producer is not responsible:

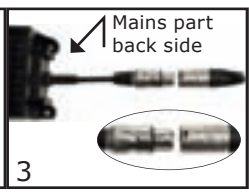
- Reparetions done by unauthorized people.
- Attatchement of non-original parts to the device.
- Cleaning the device with unsuitable materials.
- When the rules in this manual are not taken serious.

4. USE

- Plug the mains connection into a 230 V socket.
- Attach the cabel of the cutting device into the autable part at the mains connection (see: pictures below)
- Turn on the mains connection. By activating the switch on the handle part of the engine, work can start.
- This device is not supposed to be used or stationed in an open area.

1

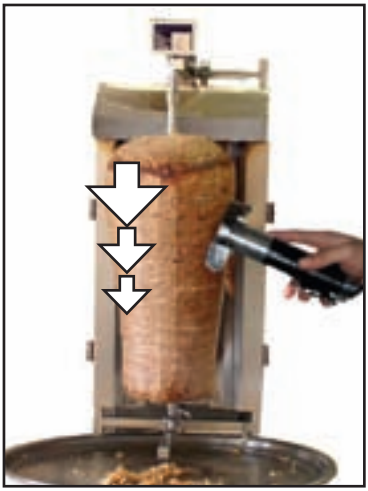
2



3

4

5. Way of working/working with Cutting device



The manual cutting device works with 28 V on a mains connection.

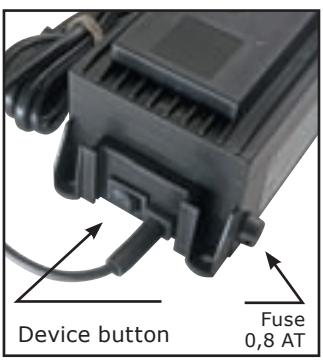
The blade is covered with a safety cover, so that the hand or the finger cannot touch it.

The uncovered part, which is supposed to cut the meat, has a protective part which acts also as a setting for the cutting power.

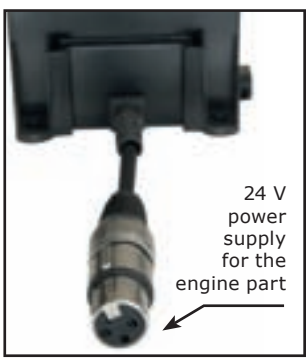
The cutting device should be used without much manual energy in a top-down movement on the doner or gyros meat that is slanted backwards. With this device you are able to cut doner, gyros, turkey and chicken doner quickly and in dosages. You will surely experience the advantages of this device. It ensures with 5000 cyclos/min a quickly and easy out.

6. Mains device

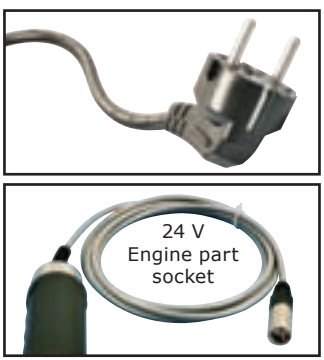
Mains part front side



Mains part back side



230V power cable



Please comply all aspects for your safety:

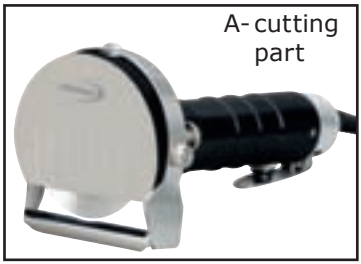
The mains device should be positioned away from humidity!

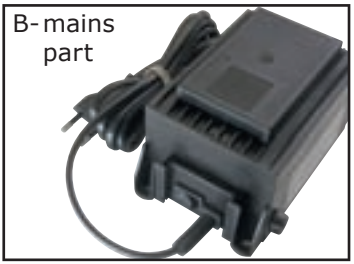
Otherwise, the hygienic danger cannot be totally eliminated.

The operations on the electrical gear should be performed only by the electronic experts.

7. Device elements / Installation of the device

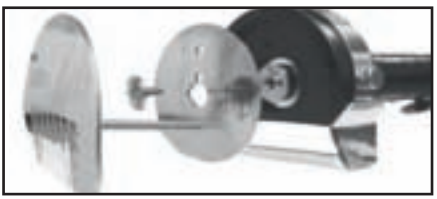
7.1 Installation of the device: The device consists of two main parts:





7.2. Installation of the head part:

1. The blade is employed to the head part and affixed with the knifescrew.
2. The cover of the head part is manually fixed with knurled nuts.



Caution! danger of cutting, do not touch the blade!

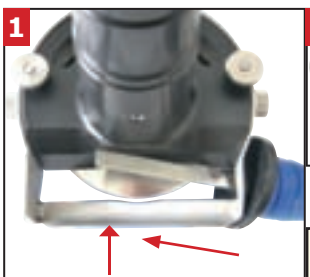
CAUTION!

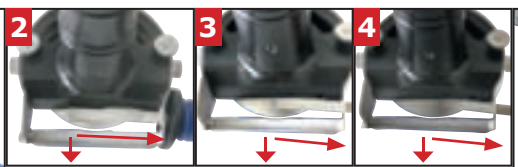
Do not connect the engine part (230V) to the mains!

- The mains part should be connected to the mains connection (230V) so that it can be easily reached in case of danger.
- Protect the mains device from humidity, dampness and heat, do not place it on the ground.

8. Honing the blades

When the cutting function of the blade diminishs, it should be honed. Hold the whetstone carefully and in short time periods from behind to the blade while the engine is working. (see picture below)



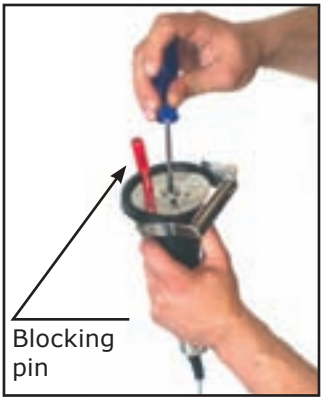


CAUTION!

During honing please wear goggles for your own security!

Do not keep the whetstone on the blade for a long time, otherwise, the blade can be damaged.

9. Cleaning the head part



1- At least after a daily use, the device have to be cleaned.
2- During the cleaning process, keep the device off!
3- Pull away the cutting handle part device from the mains device.
4- Open the cover by unscrewing the bolt.
5- Place the blocking pin in the whole of the blade.
6- Turn the bolt with a screwdriver. Now you can remove the blade carefully and start the cleaning.

Never remove the head part!!!

Do not clean the entire device in water or in a dishwasher!
Do not remove the head part in the handle part!
Otherwise, you will have problems in assembly.

- Caution! Make sure that there is no entry of liquids into the engine part. Do not remove the protective part! (Use of device without the protective part is forbidden.)

It is forbidden to grease the head part!!!

10. Adjust and clean of the thickness regulator

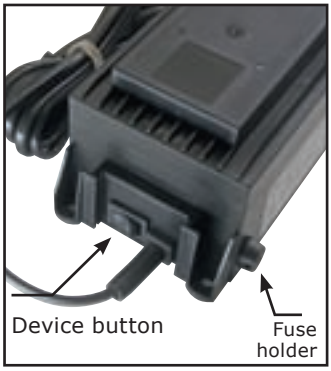
You can adjust the cutting size with the regulator screw. (see picture) During cleaning, the thickness regulator should be removed from the device.

Cleaning the thickness regulator:

1- First turn off the device
2- Remove the cover and blade carefully
3- Adjust the setting screw at the highet position
4- Unscrew the lateral fixing screws of the thickness regulator
5- Take off the thickness regulator backward
For the cleaning washing detergents are allowed to use.

Caution!
After the cleaning there should be no remainders of detergents.

11. Fault and error search



When errors occur, the followings point should be observed.

1- No function after the connection of the device:

The automatic security could be interstratisfied. Please disconnect the appliance switch and try it again after 5 minutes.

Please control the fuse which is on the appliance switch.
When the fuse is defect, exchange it for a new 0,8 At fuse.

2. Fuse replacement

3.- Noises in the head part

- Check out whether the blade is attached rightfully (the smooth surface should be visible from above).
- Screw the cover bolts tightly, so that they aren't loose-fitting.
- If there are still noises, contact the Devran, Saran or Seymen merchant or the producer company Ceylan.

12. Guarantee

When you have any complaints, please contact the service of the company Ceylan. You can find our call number and address on the back page of the handbook.
Before calling the customer service, please check out whether the problems have to do with operating errors or agents, which haven't got any connection to the function of your device.

Control...

- **If there is power in the socket**
- **If the plug is connected properly**
- **If the fuses are in order**
- **the handbook must be read carefully**

When you decide to send the product for the reparation, please write a detailed description of failure and inform us about your address (also postal code and call number)

Please pay attention to the guarentee rules

The guarentee of the device is **1 year** and beginns on the date of the purchase. The complaints as a result of damages in transit must be reported on the same day othenwise there are no claims expenses from the company Ceylan. In the period of guarentee all defects, which are caused by the company Ceylan, are removed without charge. Cleaning operations, postal charges and exchange of spare and wear parts are excluded from the guarentee.

The warranty claim expires when the buyer or a third person engage or change anything on the device. Defects, which are caused by improper use, wrong positioning, oiling, improper connection, violence or vis major do not underlie the guarentee. The warranty claim must be verified with the original sales receipt of the buyer.

Even after the period of guarentee we are reliable partner for you!

13. TECHNICAL INFORMATION

Type	Devran / Saran / Seymen / NG5
Mains unit:	Input 230 V ~ 50 Hz 120VA output 28V=
Daily capacity:	60 Kg

Cutting device

Sound emission: under 70 DB (A)
Vibration / acceleration: under 2,5 m/s²

Technical changes and printing errors are possible.

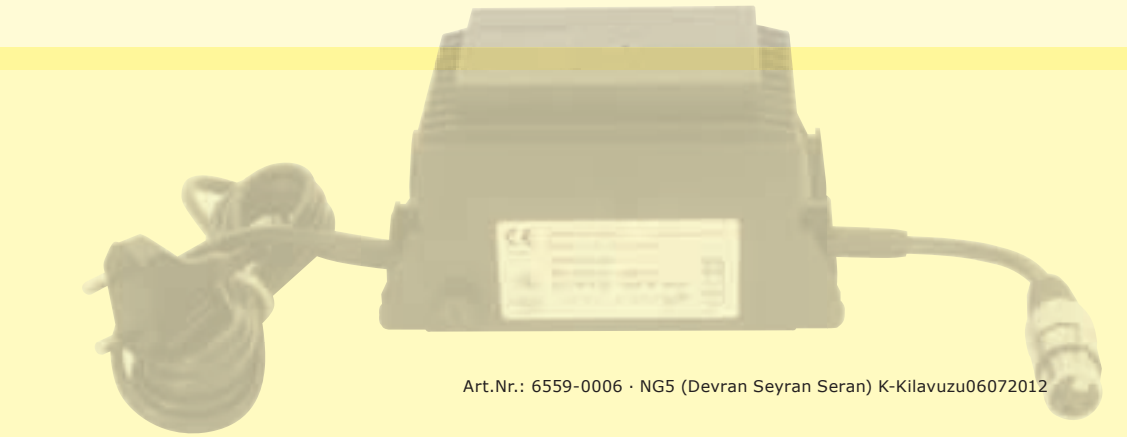
Important recommendation!

We recommend you to send your Devran, Saran or Seymen-devices ones a year to a precautionary machine care.

CEYLAN GmbH since 1995 high-quality döner kebab equipment

CEYLAN GmbH · Hängebank 10 · D–45307 ESSEN
Tel.: +49 (0) 201- 815 039-0 · Fax: +49 (0) 201 - 815 039-99
Teknik Servis / Technischer Kundendienst / Technical Support: +49 (0) 201 - 815 039-30
www.ceylan-online.de • E-Mail: info@ceylan-online.de · **www.ceylanshop.de**

Copyright © 2003 Ceylan GmbH - All right reserved!



Art.Nr.: 6559-0006 · NG5 (Devran Seyran Seran) K-Kilavuzu06072012